


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	18086 A	TIPO PRODOTTO	PASTA		
NOME	PASTA CILIEGIA				
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO					
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria				
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	100 g prodotto + 1 L acqua + 300 g zucchero + 50 g Supergelmix oppure 65 g prodotto + 1 Kg Base frutta Si consiglia di aggiungere 3/5 g di Softin.				
CONDIZIONI DI UTILIZZO	Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole				
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	Zucchero, sciroppo di glucosio, polpa di ciliegie congelate (20%), acqua, acidificante: acido citrico, coloranti: antociani, caramello (E150c), addensanti: pectina, gomma di tara, aromi. <u>Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>				
COLORE DEL PRODOTTO	Rosso scuro				
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)			
		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:	
UMIDITA'	Max 31 %	ENERGIA	KJ 1131,9	0	0
GRASSI	0 %		kcal 270,5	0	0
CENERI	Max 0,1 %	GRASSI	g 0	0	0
SOLUBILITA'	Buona a freddo	di cui acidi grassi saturi	g 0	0	0
pH	1,8 +/- 0,2	CARBOIDRATI	g 63,5	0	0
		di cui zuccheri	g 52,6	0	0
		PROTEINE	g 0,5	0	0
		SALE	g 0,0	0	0
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 ufc/g				
MUFFE	< 100 ufc/g				
LIEVITI	< 100 ufc/g				
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g				
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g				
SALMONELLA	Assente in 25 g				
Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari					
TIPO DI CONFEZIONE	Secchielli da 3 kg; 2 per cartone				
CONSERVABILITA'	30 mesi in confezione originale e integra				
PESO DEL CAMPIONE	200 g				

080700



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.

